

Promotion d'été

Juillet 2011



La Passion Culinnaire

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site
www.chef-professional.com



Fonds Blanc de Volaille
 630 g / 9 - 15 L
 Réf : 797 541



Jus d'Agneau
 640 g / 8 L
 Réf : 797 557



Concentré de Crustacés
 500 g / 12,5 - 50 L
 Réf : 797 693



Fonds Blanc de Veau Lié
 800 g / 20 - 40 L
 Réf : 797 210



Fumet de Poisson
 900 g / 36 - 60 L
 Réf : 797 231



Sauce Vin Blanc pour poisson
 1,19 kg / 7,8 L
 Réf : 797 442



Sauce Curry
 1 kg / 5,7 L
 Réf : 797 754



Bouillon de Bœuf Clarifié
 800 g / 40 L
 Réf : 797 537



Bouillon de Volaille Clarifié
 600 g / 30 L
 Réf : 797 538



NOUVEAU



Les Jus en Flocons

+ PRATIQUE + INTENSE + HOMOGÈNE

Regardez notre **folder du mois prochain** pour découvrir l'offre d'introduction !



LES HALLES DE LUXEMBOURG Zone Ind. Grasbësch L-3370 Leudelange
 Tél: (+352) 49 89 1 fax: (+352) 49 89 333 orders@provencale.lu www.provencale.lu

LA PROVENCALE VOTRE GARANT DE QUALITÉ

Action valable du 01.07.2011 au 30.07.2011

Promotion d'été

Juillet 2011

Maggi



Découvrez la préparation pour Taboulé BUITONI !

- Une grande facilité d'utilisation
- Un résultat très qualitatif
- Un goût subtil de coriandre et de menthe
- Une belle couleur orangée



Préparation pour Taboulé
2,8 kg / 30-40 portions
Réf : 797 534



Bouillon de Poule
5,4 kg / 300 L
Réf : 797 068



Suggestion de présentation

Filets de rougets marinés

Pour 8 portions

Préparation pour Taboulé BUITONI® .. 0,75 kg

Semoule pré-cuite..... 0,26 kg
Filets de rougets..... 16 pièces
Huile d'olive 0,2 l
Citrons jaunes..... 4 pièces

Basilic 1/4 botte
Coriandre fraîche 1/4 botte
Gousse d'Ail..... 2 pièces
Parmesan râpé..... 0,1 kg
Sel, poivre pm

- Lever et désarêter les filets de rougets.
- Préparer la marinade : presser le jus de 2 citrons, mélanger avec l'huile d'olive et les feuilles de basilic ciselées.
- Plaquer les filets de rougets, les assaisonner et les recouvrir de marinade, réserver au frais 24 heures.
- Réaliser la préparation pour Taboulé BUITONI® selon le mode d'emploi, ajouter ensuite les 2 citrons et les feuilles de coriandre ciselées.
- Égoutter les filets de rougets, mixer la marinade avec les gousses d'ail puis ajouter le parmesan râpé.
- Dresser le taboulé et les filets de rougets, napper avec la marinade et servir à température.

Nestlé
PROFESSIONAL
www.nestleprofessional.be
consumnp@be.nestle.com

PRIKELMAN - Rue de Birminghamstraat 221 - Bruxelles 1070 Brussel © Société des Produits NESTLÉ S.A., Vevey, Suisse, propriétaire des marques,

Horeca : M.Williquet (0032) (0) 478/88.73.98
Collectivité : P.Buscaglia (0032) (0) 495/53.84.23